

SKILL NA POISSONNERIE

POISSONNIER·ÈRE, C'EST QUOI ?

Poissons, crevettes et coquillages : le poissonnier ou la poissonnière connaît parfaitement les différentes variétés des produits frais de la pêche commercialisés. Tôt le matin, il faut s'approvisionner chez les grossistes ou aux halles, puis disposer les poissons sur l'étal, en soignant leur présentation.

Côté commerce, on conseille la clientèle sur la manière de cuisiner les produits préparés et transformés : étêtage, écaillage, vidage, tranchage du poisson et ouverture des coquillages. Ces différentes activités s'effectuent dans le respect de la « chaîne du froid », qui assure la conservation du poisson depuis le chalutier jusqu'à la boutique, ainsi que des règles d'hygiène...

COMMENT M'Y PRÉPARER ?

APRÈS LA 3^e

2 ans pour préparer le CAP poissonnier écailler
3 ans pour le Bac pro poissonnier, écailler, traiteur

CAP ou équivalent

CAP Poissonnier écailler

Bac ou équivalent

Bac pro Poissonnier écailler traiteur

ET APRÈS ?



OÙ ? Poissonnerie, grande surface, marché



ÉVOLUTION La commercialisation des produits de la mer offre différents emplois : employé ou employée de poissonnerie, chef ou cheffe de rayon, technico-commercial ou technico-commerciale dans des entreprises d'expédition et de négoce, mareyeur ou mareyeuse (intermédiaire entre la pêche et la vente). Avec de l'expérience, il est possible de s'installer à son compte.



SALAIRE BRUT INDICATIF* de 1250 à 1850 €

* Selon expérience et secteur géographique-source : IMT Pôle Emploi/INSEE DAD

candidat.pole-emploi.fr

« Un métier complet
du geste à la vente en
passant par la création »

AUTRES APPELLATIONS MÉTIER :

Ecailler·ère, Mareyeur·se

PROFIL* : Pratique, Rigoureux

#PRÉCIS #CRÉATIVITÉ

#MATINAL

FICHE MÉTIER ONISEP

DÉCOUVRIR LE MÉTIER EN IMAGES

AUTRES MÉTIERS À DÉCOUVRIR



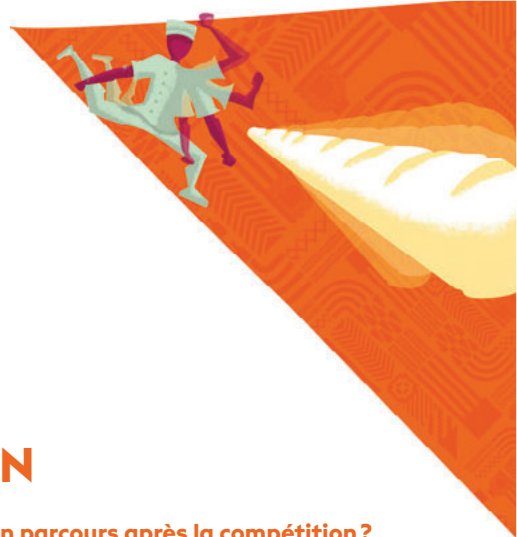
EN COMPÉTITION

Menuisier,
Tourneur sur bois,
Charpentier

www.worldskills-france.org



SKILL NA POISSONNERIE



BENJAMIN GILARD

Médaille d'or
aux finales régionales
de 2018 à 21 ans

TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

« Seuls ceux qui prennent
le risque d'échouer
spectaculairement
réussiront brillamment. »

PAROLE DE CHAMPION

Ton métier : une passion ? Une découverte ?

J'ai découvert mon métier par le biais d'un stage en 3^e, j'avais le choix entre plusieurs secteurs et j'ai choisi les métiers de bouche et plus particulièrement la poissonnerie où j'ai tout de suite « kiffé ». C'est un métier dur comme beaucoup dans l'artisanat donc je pense que soit on aime, soit on n'aime pas mais il faut pour moi être passionné et surtout aimer travailler le produit.

Le métier de poissonnier est un métier reconnu, on travaille une matière très noble, délicate, périssable donc très fragile. On s'amuse à travers la création de plateaux de fruits de mer.

Pourquoi avoir participé aux Olympiades des Métiers ?

J'avais envie de reconnaissance, de challenge, de défi. Ce concours m'a d'abord apporté humainement, c'est un travail sur soi, un dépassement. Cela m'a aussi permis d'acquérir certaines valeurs. Professionnellement cela permet aussi d'ouvrir les portes de certaines maisons.

Ton parcours après la compétition ?

Aujourd'hui, je suis en formation afin de devenir formateur d'adultes qui me permettra de former dans ma future entreprise mes salariés. J'ai également suivi différentes formations sur la conduite et gestion d'entreprise. J'ai envie de transmettre à mes futurs salariés et éventuellement par la suite dans un centre de formation.

Quelles sont les qualités nécessaires pour exercer ce métier ?

Il faut être rigoureux, avoir de la créativité et de l'imagination car on n'imagine pas à quel point la diversité des produits peut amener à énormément de possibilité.

L'ÉPREUVE DE POISSONNERIE EN QUELQUES MOTS

Les compétiteurs et compétitrices doivent produire plusieurs épreuves techniques relatives par exemple à l'ouverture d'huîtres le plus rapidement possible. Le concours fera appel à leur créativité à travers la réalisation d'un banc de poissons

ou encore d'un plateau de fruits de mer.

Un poissonnier doit aussi savoir cuisiner ses produits, une épreuve sera là pour le démontrer.